

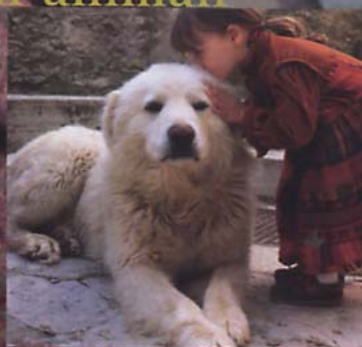
# quit **A**zione & **A**mbiente

periodico trimestrale • anno IV  
numero 15 • ottobre 2008

Pace Italia S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1, comma 1, Roma Anno 123 del 2007

Terapie assistite  
dagli animali

- Verona FieraCavalli
- Trekking in Mustang
- Ponyadi 2008
- La Tipicità ricchezza da preservare
- Pensandoci su...
- Porydo



Seborga

**Inserto Staccabile Calendario 2009 "Le Carrozze d'Epoca"**



## sommario

<b>Editoriale</b> Marcello Paris	5
<b>servizi • equitazione</b>	
Fieracavalli - 2009 Letizia Fanari	7
Fise per l'equitazione di campagna CTE	9
breve intervista a Franco Mosca	11
L'Assessore prende per le redini... Daniela Valentini	13
Ponyadi 2008 Marcello Paris	18
Trekking in Mustang Agnese Robustelli	24
Strade su strade Maria Perluigi	31
E' tempo di ferratura? Accademia Mascalcia	35
Cavalli da scuola Emanuela Oldani	56
Aquila Nera nuove idee per cavalcare nat David Bassi	76
dialogo tra cavalli 2 Emanuela Oldani	78

24



<b>servizi • asini</b>	
Fattoria Didattica Bruna Ferro	44
L'Asino nelle comunità terapeutiche Eugenio Milonis	45
Da Tressaint (Cotes d'Armor) a Roma : una straordinaria avventura	54

<b>servizi • medicina</b>	
pet-therapy - o Dino o Sauro Maria Perluigi	14
Pionieri Maria Perluigi	20

<b>servizi • storie, tradizioni, cultura</b>	
L'albero del pane L. Costanzo Oliva	22
Pensandoci su... lo sapete cos'è... Alessandra Ghidoli	40
Beppe, il maniscalco di Moira Orfei Lui Cerin	55
Museo delle Arti di Seborga Letizia Fanari	60
La Macchina di Viterbo Letizia Fanari	72

<b>servizi • arte</b>	
Cholla, il cavallo che dipinge Nino Materi	30
Concerto a Seborga Marcello Paris	66
Maremma: Butteri, Cavalli... e non solo Daniele Bosi	80
Crash Joseph Pace	85

<b>servizi • ambiente</b>	
La Tipicità una ricchezza da preservare Ludovico Formentini	68

<b>servizi • personaggi</b>	
Uomini di Cavalli, Alesio Mazzeo Marcello Paris	38
Beppe il maniscalco di Moira Orfei Lui Cerin	54
Itinerando... Incontri speciali Marcello Paris	63

<b>storie vere</b>	
Rex e Raffaele Antonello Filippi	32
Abbraccia un cane Letizia Fanari	83

<b>rubriche</b>	
Cara Stellina ti scrivo... Bruna Ferro	43
Tutti in... piedi! - Il medico sportivo R. Acierno	81
Contributi per lo sport Giuliano Marchetti	86
Poesia a Cavallo Rossana Tropea	87
Porydo: Personalità rubate Porydo	88
Parlando di musica Maurizio Balzola	90
A cavallo del Cinema Maurizio Preziosi	91
Metropolis Gabriella d'Egidio	92
Sagre e Feste	93

88



<b>speciale</b>	
Calendario carrozze d'epoca centrale/staccabile	47

In copertina:  
foto di Agnese Robustelli - Mustang  
La riproduzione dell'opera "Stile Libero"  
è stata gentilmente concessa  
dal Maestro Angelo Graziano

Periodico Trimestrale  
Spedizione in abb. postale c.c.n° 63373831  
Anno IV - Reg. al Tribunale di Velletri  
N° 16 del 02/08/2005  
N° iscrizione R.O.C. 15749

EDITORE: Equitazione & Ambiente

Redazione: Via San Silverio, 15 - 00165 Roma  
Tel. 06.39387970 - Fax. 06.97259083  
equitazione.ambiente@libero.it  
www.equitazioneambiente.com

Direttore Responsabile: Mario Mercuri  
Direttore Editoriale: Marcello Paris  
Vice Direttore: Letizia Fanari  
Coordinatore: Maria Perluigi

In redazione: Sofia Pettinelli, Daniele Reguiz,  
Sandro Paris, Mascia Ferri, David Bassi,  
(Marche/Toscana), Antonello Filippi  
(Abruzzo/Molise), Emanuela Oldani  
(Lombardia), Bruna Ferro (Piemonte),  
Luigi Costanzo Oliva (Liguria),  
Paolo Settimelli (Toscana)

Foto: Walter Bonifazi, Agnese Robustelli,  
Antonio Zagaria, Filippo Ciminello

Collaborano alla rivista: Raffaele Acierno,  
Carlo Angiolo Veronesi, Lorella Limoncelli,  
Roberta Chiatti, Tommaso D'Aprile,  
Maurizio Preziosi, Giuliano Marchetti,  
Maurizio Balzola, Porydo

Hanno collaborato a questo numero:  
Ludovico Formentini, Alessandra Ghidoli,  
Agnese Robustelli, Joseph Pace,  
Alessia Gianvecchio, Eugenio Milonis,  
Daniele Bosi, Gabriella D'Egidio, Erica Monea

Ideazione Grafica e impaginazione:  
Equitazione & Ambiente  
Responsabile Grafica: Alessandra Capobianco  
Stampa: Welcom S.r.l. Aprilia (LT)



# La tipicità una ricchezza da preservare

testo e grafici: LUDOVICO FORMENTINI

**N**el nostro ordinamento manca una definizione giuridica di "prodotto tipico".

La ragione di questa dimenticanza è la seguente: fino a pochi decenni fa la finalità prevalente era quella di massimizzare le quantità prodotte per soddisfare le necessità alimentari della popolazione, mentre in epoca moderna tale finalità è venuta meno. Con l'avvento della globalizzazione e la conseguente omologazione la "tipicità" è divenuta un valore aggiunto e per certi consumatori irrinunciabile.

**Tipico** vuol dire nel linguaggio comune "caratteristico di un luogo". La tipicità del prodotto agroalimentare viene misurata per mezzo di tre parametri: la specificità delle risorse locali impiegate nel processo produttivo; la storia e la tradizione produttiva; la dimensione collettiva e la presenza di conoscenza condivisa a livello locale. Per fare sì che determinati "caratteri" possano essere attribuiti ad una determinata area geografica occorre che siano tradizionali. In tal senso ogni prodotto tipico è un prodotto tradizionale, ma non sempre è vero il reciproco, poiché in molteplici casi è assai difficile, se non impossibile, ricondurre le pratiche di produzioni tradizionali ad una specifica area geografica.



Se non esiste la definizione giuridica di "prodotto tipico", esiste, però quella di "prodotto tradizionale": le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura il cui uso risulta consolidato nel tempo.

Non si vuole affatto suggerire l'idea che il prodotto tipico sia una sorta di oggetto da esposizione museale, esso è piuttosto l'espressione dell'evoluzione socio-culturale di un'area geografica. La tipicità è data dalla combinazione dei fattori umani (la storia, la tradizione) con quelli naturali (il terreno, il clima, l'altitudine). Non si può parlare di tipicità senza far riferimento a due concetti chiave: il territorio ed il contesto culturale. In vero questi due concetti sono così fortemente legati l'uno all'altro da diventar sinonimi.

L'Unione Europea riconosce due categorie di "prodotti tipici": le "Denominazioni di origine protette/Indicazioni di origine geografica semplice" (acronimi: DOP-IGP) e le "Indicazioni di origine geografica semplici" (acronimo: IGS).

I fondamenti normativi della disciplina comunitaria sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette risalgono al 1992.

Le DOP e le IGP sono attualmente disciplinate dal Reg. CE 510/2006 che rispettivamente le definisce così "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare" e "le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geogra-



fico comprensivo dei fattori naturali ed umani" (DOP) o "di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica" (IGP).

La definizione di indicazione geografica protetta è simile, ma si caratterizza per il contenuto meno impegnativo nel senso che il nome geografico si riferisce a prodotti di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

I prodotti DOP sono legati al 100% alla zona d'origine dalle materie prime ai processi di trasformazione mentre i prodotti IGP possono essere fatti con materie prime che provengono da lontano<sup>(1)</sup>.

DOP, IGP, fungono da veri e propri diritti di proprietà intellettuale, che valgono non solo per i produttori che ne hanno presentato la richiesta, ma anche per tutti quelli che operano nell'area d'interesse e che soddisfano le condizioni di produzione necessarie per avere la registrazione, Accordo TRIPS<sup>(2)</sup> sezione III.

La Commissione europea con il regolamento CE n. 510/2006 ha voluto semplificare e ren-

dere più efficiente l'iter di registrazione. Per raggiungere tale finalità ha reso obbligatorio la compilazione del "documento unico" che contiene tutti i dati indispensabili per ottenere la registrazione.

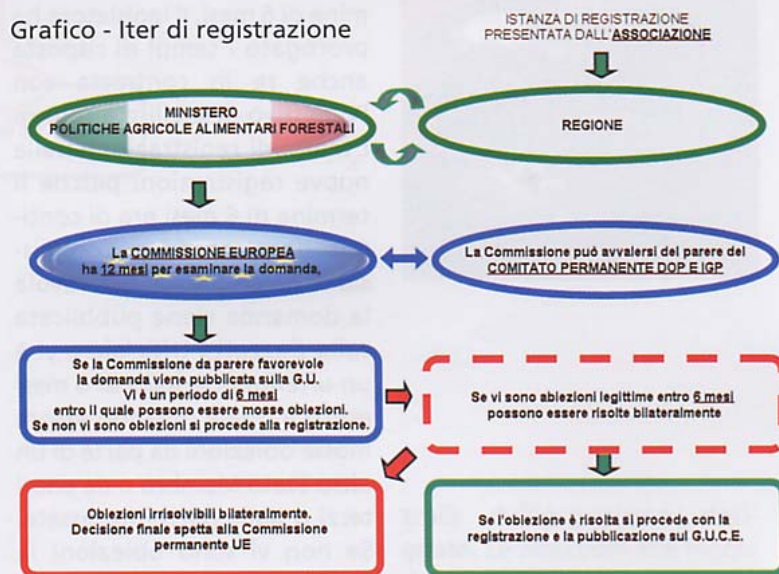
**Possono presentare domanda di registrazione esclusivamente le associazioni, le organizzazioni di produttori o di trasformatori che trattano il medesimo prodotto agricolo o alimentare.**

La documentazione minima necessaria per dar corso alla registrazione è la seguente: disciplinare di produzione; il nome e l'indirizzo dell'associazione richiedente e il "documento unico". Come in precedenza sottolineato quest'ultimo rappresenta l'elemento innovativo incaricato di rendere più efficiente l'iter di registrazione. E' bene tener presente che il nuovo regolamento non si applica ai prodotti del settore vitivinicolo, ad eccezione degli aceti di vino, né alle bevande spiritose. E' consentito l'impiego di una denominazione omonima solo in casi particolari.

**L'iter di riconoscimento della domanda si suddivide in due fasi: la fase nazionale, che a sua volta prevede due passaggi, e la fase comunitaria.** Le coordinate di base della fase nazionale sono stabilite dal D.M. 21 maggio 2007. Il de-

creto ministeriale stabilisce che l'associazione deve presentare al Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e alla Regione tutta la documentazione necessaria per richiedere la registrazione.

Grafico - Iter di registrazione



La Regione e il Ministero hanno il compito di controllare la documentazione con particolare riferimento al legame con il territorio ed agli elementi comprovanti la produzione per almeno venticinque anni del prodotto, la legittimazione del soggetto richiedente, l'adeguatezza del disciplinare di produzione, dopodiché il Ministero provvede alla pubblicazione sulla G.U. della proposta di disciplinare di produzione. Entro 30 giorni dalla data di pubblicazione in mancanza di osservazioni la richiesta di registrazione e la documentazione sono inviate alla Commissione europea. La Commissione che ha il compito di esaminare la domanda per formulare un giudizio può chiedere ulteriori informazioni allo Stato Membro ed avvalersi del parere di un comitato

<sup>(1)</sup> E' di questi giorni la polemica sull'importazione di carne dal Brasile per produrre la bresaola della Valtellina Igp. Il consorzio di tutela sostiene che proprio grazie alla carne brasiliana il prodotto risulta essere di qualità.

<sup>(2)</sup> Il nome di questo accordo è un acronimo che sta ad indicare Aspetti di Proprietà Intellettuale attinenti al Commercio (Trade Related Aspects in Intellectual Property). Il contenuto di tale convenzione sta nello spingere ancora di più il processo di armonizzazione sostanziale e soprattutto nell'imporre regole processuali dirette a garantire l'effettiva messa in pratica di tali strumenti (enforcement).





scientifico costituito *ad hoc*, il Comitato permanente DOP e IGP.

L'esame da parte della Commissione deve essere effettuato entro il termine di 12 mesi mentre la precedente normativa prevedeva un termine di 6 mesi. Il legislatore ha prorogato i tempi di risposta anche se in contrasto con l'obiettivo di snellire e ridurre i tempi di registrazione delle nuove registrazioni perché il termine di 6 mesi era di continuo disatteso. Se la Commissione da un parere favorevole la domanda viene pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale e vi è un ulteriore periodo di 6 mesi entro il quale possono essere mosse obiezioni da parte di un altro Stato Membro o da paesi terzi o dalle parti interessate. Se non vi sono obiezioni la Commissione procede alla registrazione.

La tutela concessa alla denominazione è subordinata alla presentazione di un disciplinare di produzione che diviene il documento più importante per il funzionamento del sistema di certificazione. Nel disciplinare di produzione sono specificati l'area in cui avvengono le fasi di produzione, le caratteristiche del prodotto e del processo e l'organismo terzo indipendente preposto ai controlli sul rispetto del disciplinare.

Il nuovo regolamento vuole garantire ai consumatori una tutela più efficace per mezzo di un sistema omogeneo di definizione e protezione delle indicazioni geografiche. In tal senso il legislatore ha operato la scelta di allineare il sistema di controllo dei prodotti DOP e IGP a quello cosiddetto "ufficiale" sui prodotti alimentari, stabilito con il reg. CE 882/2004.

**Il sistema dei controlli ufficiali a cui sono sottoposti gli operatori costituisce il pilastro più importante del sistema di registrazione dei prodotti tipici.** Il piano dei Controlli è redatto dall'organismo di controllo sulla base di specifiche linee guida emanate dal MiPAAF.

In base a quanto stabilito dal nuovo regolamento ogni Stato Membro ha l'obbligo di designare le autorità incaricate dei controlli ufficiali e della verifica del rispetto del disciplinare di produzione. Il Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali coadiuvato dalle Regioni e dalle Province autonome è responsabile dell'attività di vigilanza sull'operato degli organismi di controllo. L'organismo di controllo deve possedere le seguenti caratteristiche: indipendenza, obiettività, imparzialità, competenza. Finora è MiPAAF a rilasciare agli organismi di controllo sia l'autorizzazione con decreto ministeriale che l'accREDITAMENTO di conformità alla norma europea EN 45011<sup>(3)</sup>. A partire dal 1 maggio 2010 l'accREDITAMENTO verrà rilasciato, con ogni probabilità, dal Sincert, unico organismo a livello nazionale in grado di soddisfare le regole stabilite dall'European Accreditation. Più

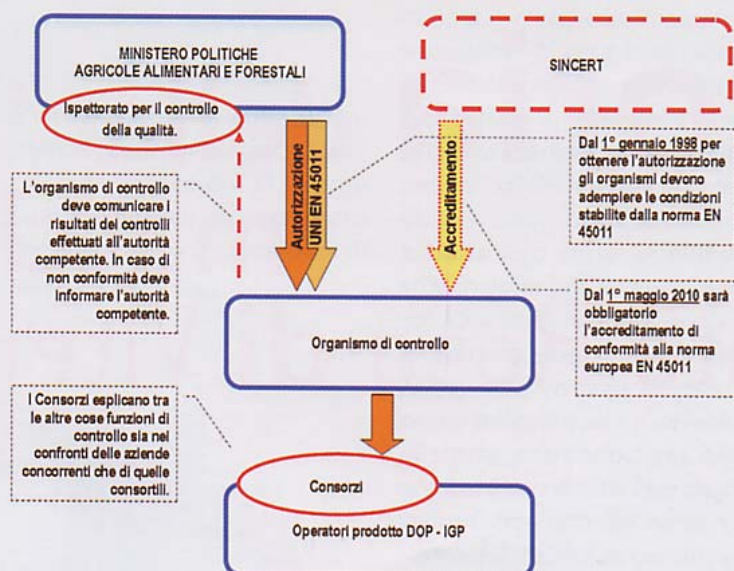
volte il MiPAAF si è pronunciato affinché fosse creata una struttura Stato-Regioni *ad hoc* per il settore agroalimentare addetta al rilascio dell'accREDITAMENTO.

La scelta dell'organismo di controllo è effettuata dai soggetti richiedenti la registrazione, in assenza della scelta spetta alle Regioni e alle Province autonome designare le autorità addette alla funzione del controllo.

Una funzione assai rilevante di protezione, promozione, valorizzazione e di informazione al consumatore viene svolta dai Consorzi di tutela degli alimenti DOP e IGP, organismi composti da almeno i due terzi degli operatori di un determinato prodotto DOP-IGP. I consorzi di tutela riconosciuti dal MiPAAF sviluppano anche attività ufficiale di vigilanza contro frodi e contraffazioni, di programmazione e di regolamentazione accessoria; sono inoltre, i conservatori ed i titolari del disciplinare di produzione. Gli agenti dei consorzi di tutela che hanno la qualifica di agente di pubblica sicurezza possono contestare e sanzionare tutti i comportamenti illeciti inviando i rapporti all'Ispettorato per il controllo della qualità. I Consorzi esplicano funzioni di controllo sia nei confronti delle aziende concorrenti che di quelle consortili mentre non

<sup>(3)</sup> La presente norma espone i criteri generali che un organismo di certificazione dei prodotti deve adottare per essere riconosciuto a livello nazionale od europeo come competente e degno di fiducia nell'attuazione di un sistema di certificazione di prodotti prescindendo dai settori interessati.





possono in alcun modo fare attività di verifica sugli Organismi di controllo.

La legge n° 296/2006 attribuisce le funzioni di vigilanza e controllo sugli organismi di controllo all'Ispettorato Centrale Repressione e Frodi che ha cambiato nome in Ispettorato centrale per il controllo della qualità.

Le sanzioni per chi violi le regole del sistema di registrazione delle produzioni tipiche sono stabilite dal decreto legge 297/2004 che è intervenuto dopo diversi anni a regolamentare la disciplina. Il decreto privilegia un regime sanzionatorio di natura penale, viene infatti, fatto di continuo riferimento alla clausola di riserva penale "salva l'applicazione delle norme penali vigenti".

**In materia di controlli risulta difficile stabilire le competenze specifiche di ciascun controllore.** Volendo generalizzare i Nas e le Asl sono preposti ai controlli di carattere igienico-sanitario; l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari che dispone di una rete di 27 uffici svolge controlli di natura squisitamente merceologica; la Guardia di Fi-

nanza può rilevare infrazioni specifiche per i prodotti tutelati e applicare le relative sanzioni.

A partire dal 2007 la legge attribuisce una specifica attività di controllo sugli organismi di controllo e sui consorzi all'Ispettorato sulla qualità e alle Regioni, ma dalle informazioni a disposizione sembrerebbe che questo tipo di attività non abbia preso avvio in maniera organica.

In base al decreto legislativo 297/2004 possono essere sanzionati gli illeciti commessi sia dai fruitori della denominazione protetta, sia da coloro che usurpano e utilizzano indebitamente la denominazione protetta. **L'importo delle sanzioni ha una forbice assai ampia: fino a 20 mila euro per l'impiego di una denominazione senza sottoporsi ai con-**

**trolli dell'organismo designato.** Le violazioni alle regole del disciplinare possono comportare una sanzione fino a 13 mila euro. Questo è il caso in cui in etichetta venga riportato un ingrediente non autorizzato dal disciplinare. La sanzione più pesante è quella prevista per l'uso di un marchio di impresa che riproduce o evoca una denominazione protetta. L'importo della sanzione oscilla fra i 5 mila euro e i 50 mila euro.

Sono, inoltre, previste sanzioni tra i 50.000 e i 62.000 euro a carico degli organismi di controllo e dei Consorzi di tutela per comportamenti discriminatori od ostativi verso i produttori. ■

**Dr. Ludovico Formentini**  
University of Pisa  
Veterinary Faculty  
Dept. Productions Animals  
Section Economy  
Viale delle Piagge, 2  
56124 Pisa  
e-mail:  
formentini@vet.unipi.it  
l.formentini@unipi.it

